

Leichte asiatische Kaninchen-Pfanne

Für 2 Portionen

300 g Kaninchenrücken	100 g Austernpilze	2 Eier
50 ml Sojasoße	0,5 Bund Schnittlauch	Thymian
frischer Ingwer	1 Zitrone	Chili
Salz	Pfeffer	

Zunächst das Kaninchen vom Knochen auslösen, waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den hinteren Stil der Austernpilze entfernen und in drei gleich große Stücke schneiden. Den Schnittlauch in Ringe schneiden und eine Knoblauchzehe abziehen und in feine Scheiben schneiden. Das Ganze zusammen in einer Pfanne in Öl anbraten. Während des Anbratens etwas Thymian dazugeben. Gleich zu Anfang das Fleisch und die Austernpilze mit Salz und Pfeffer würzen und auch etwas Schärfe durch getrockneten Chili dazugeben. Im Anschluss daran etwas Schale der Zitrone reiben, ein kleines Stück Ingwer schälen, fein reiben und mit dem Abrieb der Zitrone in die Pfanne geben. Zum Schluss zwei frische Eier über der Pfanne zerschlagen und mit dem Kaninchen und den Pilzen vermengen. Wer mag, kann einen Schuss Sojasoße dazugeben. Die Kaninchenpfanne auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 13. 12. 2011